

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva 2011
<b>Vinícola</b>	Marchesi de Frescobaldi
<b>Safra</b>	2011
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	D.O.C.G. Chianti Rúfina (Toscana)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	90% Sangiovese e 10% outras variedades autóctones
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	estagiou em barricas de carvalho por 24 meses e mais um mínimo de 3 meses em garrafa
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2023
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	91 pontos Wine Spectator   91 pontos Robert Parker   91 pontos James Suckling   90 pontos Wine Enthusiast

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

*“Absolutamente opulento e ricamente mastigável do início ao fim, o Nipozzano Chianti Rufina Riserva 2011 mostra o calor e a voluptuosidade desta safra.”*

— Wine Advocate de Robert Parker

**Frescobaldi** está há mais de 700 anos intrinsecamente associado à cultura da Toscana, não apenas no vinho, mas também na música e nas artes plásticas.

O **Castello Nipozzano** é a propriedade mais celebrada da família, situada no coração da DOCC**Chianti Rufina**. Já na época da Renascença a produção da Nipozzano era cultuada — há registros que mostram que artistas da estirpe de Donatello e Michelozzi eram compradores contumazes dos vinhos ali elaborados.

O que trazemos hoje é um exemplar da linha **Riserva**, composto por 90% Sangiovese e 10% de outras variedades, que mesclam castas locais (como Malvasia Nera e Colorino) e internacionais (Merlot e Cabernet Sauvignon). O vinho é maturado por **24 meses em barricas** de segundo e terceiro usos.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

granada intenso



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

tem o caráter sanguíneo da Sangiovese, moldado por notas de ameixa seca, couro e um profundo balsâmico



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

mostra a austeridade característica do seu terroir, com taninos granulados, ótima acidez e um perfil quente que reflete a safra; notas de cereja amarela, chocolate amargo, tabaco e ervas secas dão lugar a um final preciso e sávido



### CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

**DESCRIÇÃO** talharim ao sugo, tortellini con burro e salvia, bife à parmegiana, risoto de funghi porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral